

No. 2

春

SPRING '10

日本のクラフトビア (地ビール) マガジン
The Craft Beer Magazine of Japan

¥0

ENGLISH

日本語

THE ジャパン・ビア・タイムズ
JAPAN BEER
TIMES



CHILL & ENJOY!

PREMIUM REDALE

Look for the can
in Japan!

Look for the
bottle overseas!



Niigata, Japan

WWW.ECHIGO-BEER.JP

Laff
International



PLANNING & DESIGN OF BREWERY

- Turn key breweries
- Complete brew houses
- Pub and micro brewing systems
- Tanks and cellar equipment
- Filling machines
- Heating and cooling systems
- Others

World Beer Cup® 2010

Proud brewery designer for Baird Beer --
winner of three WBC 2010 gold medals.



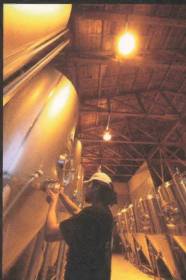
ラフ・インターナショナル株式会社

〒183-0045 東京都府中市美杉町1-32-11 シーザーレジデンス美杉町 108号室

Tel: 042-306-9605 Fax: 042-306-9607

Url: <http://laff-ii.com> Mail: laff@laff-ii.com

常陸野ネストビール HITACHINO NEST BEER



アメリカ、イギリス、ドイツ、そして日本で。世界のコンテストで金賞受賞の実力。

HITACHINO NEST BEER is a brand of our quality top-fermented ales. We started brewing HITACHINO NEST BEER in 1996 with a hint of our traditional sake brewing method. Since then, we've made name and won numerous awards worldwide.

KIUCHI BREWERY

1257 KOUNOSU NAKA-SHI IBARAKI-KEN, JAPAN
TEL029-298-4580 FAX029-295-4580



木内酒造合資会社

〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣1257
<http://www.kodawari.cc>

「ジャパン・ビア・タイムズ」は日本の地ビールを応援するために生まれたバイリンガル(英語と日本語)の無料季刊誌です。ビール好きによるビール好きのための雑誌であり、全国の地ビールメーカー、取扱店から評価を頂いていますが、少しでもビールに興味を持っている人たちに広く愛されることを願っています。「ジャパン・ビア・タイムズ」は全国の地ビール取扱店、飲食店のほか、観光案内所、文化事業協会、ホテル、旅行会社などに置いてあります。

内容は、全国の地ビールメーカーのご紹介、地ビールにまつわる各種ニュース、試飲レポート、地ビールに関する色々な知識を紹介するコーナー、地ビールの歴史、インタビュー、美味しい地ビールを探し求める旅のレポート、等々。「ジャパン・ビア・タイムズ」は読んで楽しい情報誌を目指しています。本誌に対する読者の皆さんの協力と積極的な参加によって日本の地ビールがもっともっと盛んになることを願っています。

The "Japan Beer Times" is a free bilingual (English and Japanese) quarterly magazine that seeks to support the craft-beer industry in Japan. Written and produced by beer enthusiasts for beer enthusiasts as well as new drinkers, it is recognized by major brewers and craft-beer bar operators throughout the country. In addition to distribution at the establishments of such supporters, other pick-up points include tourist centers, information booths, cultural institutes, hotels, and travel offices.

The contents may include brewery information, relevant beer news, beer reviews, educational columns, history, interviews, travel and more. The Japan Beer Times aims to inform, educate and entertain. Through cooperation and positive involvement, it is a partner to the growing craft-beer community.

目次 | CONTENTS

- 5 GREETING
- 6 OY! ARE THOSE OYSTERS IN MY STOUT?
- 7 THE BEER DIARIES
- 8 REAL ALE FESTIVAL REVIEW
- 9 WORLD BEER CUP ROUNDUP
- 10 FOOD: PESTO & OYSTERS
- 11 BREWERY INFO
- 15 BEER BOOKS
- 16 HARU ICHIBAN PALE ALE
- 17 BREWER INTERVIEW: CHRIS POEL
- 22 PINT-SIZED POEMS

©2010 Bright Wave Media
231-0063 Yokohama, Naka-ku
Hanasaki-cho 1-42-1
(Noge Hana Hana)

Writers: Ry Beville, Jason Koehler, Sakamoto Flash, Kido Hirotsuka, Murakami Rei, Gary Bremerman, Taylor Mignon, Alan Botsford, Mike Grant

Artist: Sugarplumwine

Design: My Huynh

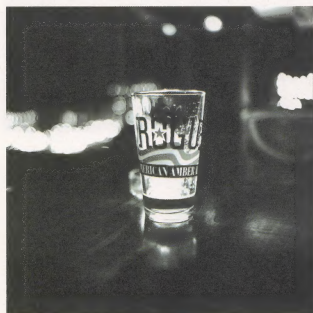
Translator: Tokuhata Kenji, Sugano Yasuyo

Cover model: Watanabe Mika with a Hitachino Nest White Ale in Hamarikyu Park, Tokyo

Online: www.japanbeertimes.com

Contact: info@japanbeertimes.com

No part of this magazine may be reproduced, scanned or distributed in any printed or electronic form without permission, except for excerpts for review purposes. The Japan Beer Times does not take any responsibility for the content or claims of advertisements. The Japan Beer Times publishes diverse opinions; the publisher does not necessarily share those opinions. Except for advertisements, none of the content of the Japan Beer Times is paid publicity.



A recent import we drank (at Tadg's in Kyoto) & liked: American Amber Ale, from Rogue in Newport, Oregon (USA)



At present, the Japan Beer Times is not accepting any unsolicited articles. We do, however, welcome your comments and criticisms, and may print them in the next edition!

ジャパン・ビア・タイムズは未承認の記事の掲載はお断りしていますが、読者の皆さまからのご意見、ご批判などはいつでも大歓迎です。そういった皆さまの声は誌面に掲載させていただくこともあります。

Kinshachi Brewery
愛知県犬山市羽黒新田字真見1-4
Aichi-ken, Inuyama-shi,
Haguro Shinden, Takami 1-4
TEL 0568-67-0116

Kinshachi Restaurant Land Beer Circus
愛知県名古屋市中央区栄1-4-30
Aichi-ken, Nagoya-shi,
Naka-ku, Sakae 1-4-30
営業時間/Hours:
ランチタイム 11:30~13:45
※土曜日は除く/except Sat.
ディナータイム 17:00~22:00
定休日/Closed: 日曜/Sun・祝日/Hol.
TEL 052-223-9191
<http://www.kinshachi.jp>



神奈川県横浜市 3-32-14
新港ビル1F
Kanagawa-ku Tsuruyacho 3-32-14
Shinko Building 1F

TEL: 045-311-7804
月曜日~金曜日/Mon - Fri 16:00-24:00
土曜日/Sat 15:00-24:00
祝日/Hol. 15:00-23:00
定休日/Closed: 毎週日曜日/Mon

Cheers
www.yokohama-cheers.com



vivo! BEER+DINING BAR

移転しました!

池袋東口徒歩5分!
ヤマダ電機の先のスターバックスのB1F
15~20種類の生ビールをご用意しています!
We moved within 2 minutes walk &
located under the Starbucks Coffee.

Join EVERYDAY!
Mon-Fri 17:00-02:00
Sat 15:00-02:00
Sun 15:00-00:00

Follow Us on Twitter
For Beers on Tap!
@vivo_ikebukuro

TEL 03-3987-1588 <http://www.vivo-beer.com>

Cheers to Beers!




IRISH PUB RESTAURANT
Tadg's タイグ
The home of craft beer in Kyoto
京都で地ビールといえばタイグ

We have changed the name from "McLoughlin's" to "Tadg's".
We have 12 beers on tap and more coming!
Ballast point, Rouge, Greenflash, Stone, Speakeasy, Ise Kadaya, Minoh

8th floor of Empire bld. south of Kiyamachi-Oike, Kyoto
京都市本町東池下南エンパイアビル8階
075-212-6339 [Kyotoflash.com](http://kyotoflash.com)



THE ALDgate
British Pub & Restaurant
20 Beers on Tap
www.the-aldgate.com



地ビールハウス 蔵くら
Craftbeer House Kurakura
In Tokyo

千代田区鍛冶町1-4-6
東京神田ビル3F
Chiyoda-ku, Kajimachi 1-4-6
Tokyo Kanda Bldg, 3F
03-6206-8866
<http://www.j-beer.com>

月金/MON-FRI 17:00 - 23:30
土・祝/SAT, HOL 16:00 - 23:30
(日曜定休/CLOSED SUN)



酵母の香がする、生きている、
これが贅沢の新しいスタイル。

nidebeer
Brewed by Baird Brewing Company

4-8-18 Tsurumachi Setagaya-Ku
Tokyo 154-0016 JAPAN
Tel : 03.3420.1192
Mail : info@nidebeer.jp
Url : http://nidebeer.jp

ENJOY! ウェブストアで絶賛販売中!
goodbeer.jp
<http://goodbeer.jp>



GINGA KOGEN

Produced in Iwate Prefecture,
Ginga Kogen Beer is available
at retailers across the country.
For more information, please
visit our website or take a trip
to our resort and brewery.

〒029-5703 和賀郡西和賀町
沢内貝沢3-647-1
Waga-gun, Nishiwaga-cho,
Sawauchi Kaizawa 3-647-1

電話/TEL: 0197-85-5311
<http://www.gingakogenbeer.com>

Nobody
can fake quality



麦酒停 Beer Inn Mugishutei
<http://www.ezo-beer.com/jpn/mugi/mugi.html>

We also import some
of the world's best
craft beer. Check out
our online store
for more details!

札幌市中央区南9条5丁目
ヨシヤビル地下
TEL: 011-512-4774
Yoshia Bldg B1
Minami 9, Nishi 5
Chuo-ku, Sapporo-shi



GREETINGS:

ON THE OCCASION OF THE 2ND ISSUE

A young couple timidly opens the door and peeks in: an interior of wood worn smooth over the years, tables and chairs hand-made by a craftsman, a row of elegant taps. They sit at the bar and the master comes over, his smile, friendly, wise.

"Um, we've never had craft beer before so, um..."

He nods, "Leave it to me."

The tip jar on the counter reads: your souls.

Giddy, virginal, they watch him as he pours two pints, one, a cloudy brown, the other, as opaque as onyx. For her: the Quadruple IPA Annihilator at 20%. For him: the Super Imperial Dearth Vader Stout at 22%. They look each other in the eye and take their first gulp. Like a multi-staged firework, the detonation of hops at the back of her pretty pink tongue causes her to upchuck violently; she sprays half-swallowed beer through her nose and all over the counter. He bursts into tears and breaks into a furious nosebleed all over his necktie, a birthday present from his mom. They both rush to the bathroom before they soil their undergarments.

"Let me know," the master shouts, "when you're ready for your second."

Welcome to the second edition of the Japan Beer Times. We thought our first issue was a success; we received an enormous amount of praise and thanks, but also some healthy criticism. The major complaint was that there was not enough "beer information," that the magazine was on the light side. Agreed. It does indeed need more information for veteran drinkers, the hardcore base. And with this edition, we start to move in that direction. But we didn't want our first edition to be a Quadruple IPA Annihilator that turns off potential future drinkers. In fact, it was the neophytes who appreciated the magazine the most. I know of several dozen people who ventured out to some of our bar sponsors to have their first pints of craft beer. They came back thrilled and hooked. There will always be parts of this magazine devoted to the newbies, as well as topics only peripherally related to beer. We are going to cast our net wide. Critical mass for our magazine—and the craft beer industry—will be reached by appealing to all potential drinkers with quality offerings. We're almost there. Thanks for supporting us!



若いカップルが恐る恐る地ビール専門ビアバーのドアを開け、店内を覗く。年季が入ったインテリア、職人の手造りによる見事なテーブルとチェア、そしてカウンターには優雅なデザインビアサーバーがずらりと並んでいる。二人は覚悟を決めて店内に入りカウンターに座る。すると如何にもビールに詳しいような風貌のマスターがにこやかに近づいてくる。その表情は自信に満ちている。

彼女「私たち二人とも地ビールって初めてよね?どうしよう……」

彼「僕が選んで注文してみるから任せよう」

カウンターに置かれたチップ入れの箱に書いてある「your souls」という文字がちよっと不気味を感じ。

二人はドキドキしながらまるで聖なる儀式を見つめるようにマスターが2杯のバイントグラスにビールを注ぐのを見つめている。1杯は濁った感じのブラウンエール、そしてもう1杯はオニキスのように真っ黒な色をしている。彼が彼女のために選んだのは「クアドラブル IPA・アナライタレータ(死滅させるものという意味)」アルコール度数20%、自分用に頼んだのは「スーパーインベリアル・ダースペイダー・スタウト」アルコール度数22%。二人は見つめ合いながらそれぞれのグラスに入った液体をグツと飲んだ。それまで体験したことのない強烈なホップ臭が彼女の可愛いピンク色の舌の上で炸裂し、次の瞬間、彼女の鼻からまるで仕掛け花火のようにビールが吹き出しカウンターの上に飛散する。一方、彼の目からは涙が溢れ次の瞬間、彼の鼻から鮮血が吹き出して誕生日にお母さんからプレゼントされたネクタイを真っ赤に染める。二人は同時にトイレに駆け込み、危うく下着まで汚すことを免れるのだった。

「2杯目を飲む準備が出来たらいつでもおっしゃってください!」とマスターが叫んだ。

さあ、「ジャパン・ビア・タイムズ」第2号の登場です。創刊号に対する反響は想像以上に大きく、たくさんのお便りなどを頂いた一方、ご批判もたくさん頂きました。「ビールについての役に立つ情報が少ない」というご批判が多かったのでもう振り下げた内容も掲載していく予定で、今号ではいくつかそのような記事も盛り込んでいます。しかし創刊号では「クアドラブル IPA・アナライタレータ」のように地ビール初心者に敬遠されそうな存在にはなりたくないという思いがありましたし、実際、創刊号を最も歓迎してくださったのは地ビール初心者の方々でした。そして創刊号に広告を載せてくださっているお店を訪ねてみて、生まれて初めて手造りビールというものを飲んだという地ビール初体験の方がたくさんいらっしゃったようです。私たちが知る限り、彼らは皆めでたく地ビールファンになってくれました。そういったこともあるので今後もビギナー向けの記事、あるいは直接ビールには関係の無い記事を掲載することもあるかと思っています。本誌は広く情報を収集しながら幅広い読者層にアピールしていきます。地ビールを造っている皆さまにとっても本誌にとっても、新しい地ビールファンに高品質のもの、充実した内容を提供することで明るい未来が開けるものと確信しています。お互いに力を合わせて頑張らしましょう。今後ともご支援をよろしくお願いいたします。

OY! ARE THOSE OYSTERS IN MY STOUT?

by Kido Hirokata

There are probably more than a few people who are surprised when they first hear about oyster stout, but actually this combo has been a pretty tasty hit since olden times in England.

In the 1720s, laborers fairly commonly drank porter. Oysters, meanwhile, were fairly easy to get in London and a cheap source of nourishment. Laborers would drink their porter, eat their oysters and get a fairly affordable meal.

In the 1770s porter crossed the seas to Ireland. In Dublin, a little company called Guinness got a hold of this porter and upped the alcohol to make a "stout porter (or strong porter). Thereafter, "porter stout" simply became "stout." In Ireland, the birthplace of stout, oysters were also an easily obtainable food source and snacking on raw oysters while drinking stout became a fairly widespread custom. The delicate, salty scent of oysters and the malty taste of stout complement each other exquisitely and so the combination of the two in cooking and in brewing was ideal for many.

War at the time brought vast shortages and influenced the history of this drink; it seems the shells were used in the

brewing process. Since oyster shells are alkaline, adding their crushed powder to the beer neutralizes the acidity, giving the beer a pleasing velvety consistency when sipping it. Furthermore, it is also used as a fining agent.

Surprisingly, in 1930 a brewery in New Zealand called Portsmouth Brewing became the first to actually use real oysters in brewing their stout. Then in 1930, England's Castle-town Brewery began to produce "Manx Oyster Stout," which also incorporated real oysters into the brewing.

There are a handful of brewers making some great oyster stout in Japan, too! Iwatekura Beer, from Iwate prefecture, makes oyster stout regularly and uses real oysters, while Isekadoya in Mie prefecture and Hitachino Nest in Ibaraki prefecture make seasonal versions of oyster stout. Interestingly, Isekadoya lowers a net-full of their delicious local oysters already baked into the wort boil. Still second-guessing the flavor? Trust us and give this great combo a try.

『スタウトに牡蠣!』なんてギョッとする方も多いかも知れませんが、実は英国では古くから、この2者が最高の組み合わせとして楽しまれてきたと言います。

1720年代、ロンドンでは労働者達にポーターが日常的に飲まれていました。生牡蠣もまた、ロンドンではとても手に入り易く安価な食材だった為、ポーターを飲んで牡蠣を食べていれば労働者たちの飲食代はとても安上がりだったと言われています。

1770年代ポーターは英国から海を渡りアイルランドに伝えられました。アイルランドのダブリンにあるギネス社では、このポーターに手を加えアルコール分を強化して「スタウト・ポーター(ストロングポーター)」と言うビールを造りました。「スタウト・ポーター」はその後、単に「スタウト」と呼ばれようになっています。スタウトが誕生したアイルランドでも牡蠣はとても手に入り易い食材で、生牡蠣をつまみにスタウトを飲むという習慣が広がっていきまいた。牡蠣のデリケートな潮の香とスタウトの香ばしいモルトの風味は口の中で絶妙にマッチした為、牡蠣とスタウトの組み合わせは、料理と酒の最も理想的なサンプルになりました。

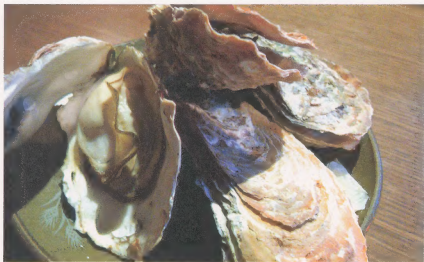
当時は戦争による物不足も関係していたそうですが、牡蠣の殻もビール醸造に使われて

いた様です。牡蠣の殻はアルカリ性なので粉末にしてビールに投入する事でビールの酸味を消して口当たりの滑らかなビールになると言う効果があったようです。また不用品成分の沈殿を促進する清澄剤としても使われていたといえます。

本物の牡蠣を使ったスタウトを造った最初のブルワリーは、驚くことにニュージーランドの『ヤン&サン ポーツマスブルーイング』と言うブルワリーが1929年に醸造した物だそうです。その後1930年代後半にイギリスのキャッスルタウンブルワリーが『マックス オイスター

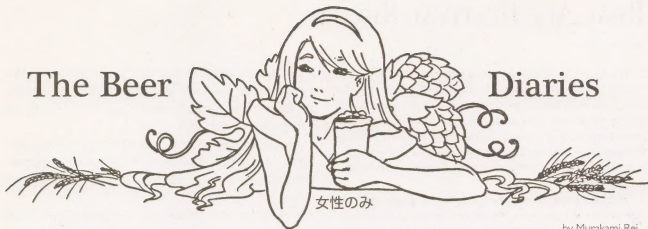
スタウト』として牡蠣が入ったスタウトを醸造したようです。

日本でも素晴らしいオイスタースタウトが幾つか醸造されています。岩手県にあるいわて蔵ビールがレギュラーで醸造しており、三重県の伊勢角屋麦酒と茨城県の常陸野ネストビールが季節限定でオイスタースタウトを醸造しました。興味深いことに、伊勢角屋麦酒では、地産の美味い牡蠣を焼いたものをネットに入れ、これを麦汁に浸してボイリングするそう。皆さんも、オイスターとスタウトの組み合わせを是非楽しんでみてください。



The Beer

Diaries



by Murakami Rei

Finally, it's the season to enjoy drinking beer out in the open air!

Fresh air makes beer tastier. There were many winter days this year, but perhaps having a cold day is not too bad because we don't have to care too much about keeping beers cool if we leave the cooling bag at home. I like the feeling of cold air touching my cheeks when I'm tipsy. Of course, I need sunshine after working indoors for a long time. Big beer parties with friends, like hanami, are great and I like it when my breath is full of Cascade hop aroma the next morning. Opening a small can of beer when you manage to find a bit of time on a very busy day is also a small moment of luxury. Bottled beer sounds good too! Kegs too! But I'm always sad when I realize that there are no bottle-openers after I've bought some beer and walked all the way to a park. Nothing could let me down more.

Another pleasure of open-air drinking is the scenery. I think the period between the beginning of spring and now is the best time to see the subtle transition of colours in nature. In my favourite English garden, for example, the ground may still be a cold winter colour. Snowdrops (white), daffodils and buttercups (light yellow), crocus (pale blue, violet) begin appearing here and there on the grounds. It's then that I drink a pint of English bitter whose mild taste matches those light colours of the flowers.

Fortunately, since I was a small child, I've had many opportunities to enjoy each season with seasonal food, but I didn't notice until recently that this can include beer as well. Beer had initially seemed to me to be undesirably bitter, something fizzy yellow... for a hot summer day only. I'm really glad I didn't go on believing this until my 80s! I feel like giving thanks to so many things: to having been born in a country with four beautiful seasons, to being able to appreciate them now, to beer, my health, my friends... despite being hounded by work and so many other things every day. Delicious beer and the relaxing atmosphere of spring always let me slow down and feel happier!

外でビールを飲むのが楽しい季節になってきた!

戸外の新鮮な空気はビールの味を引き立ててくれるような気がする。今年は冬に逆戻りしたような日も多いが、少し寒いくらいの方が、クーラーバッグを忘れて出かけた日もビールが温まりにくくて安心だ。冷たい空気がほろ酔いの頬に触れる時の感覚も心地良い。たまにはお日様も浴びておきたいし。お花見などの、翌朝吐く息からもホップが香り続けるような、仲間達との大宴会は最高だし、スケジュールの合間に空き時間を捻り出して、ベンチや石段でぶしゅつ!と缶を開けるのも贅沢な瞬間だ。もちろん瓶でもいい!樽でもいい! (それにしても、瓶を買い公園まで歩いてから栓抜き問題が発覚するほど空しいことはない。)

そして、外飲みをする時にもう1つ楽しみなのが景色。春の始めからちょうど今頃あたりは、細やかな自然の色の移り変わりを最も楽しめる季節だと思う。例えば私の大好きなイギリスの庭なら、まだ冬の枯れた地面に、スノードロップの白、水仙の黄色、クロッカス薄い青や紫ピンクなどがブチブチと顔を出してくる季節。春告げ花達のそんな優しい色合いを楽しむ時には、同じく優しいイギリスタイプのビターが飲みたくなる。

ありがたいことに、旬の食材を生かしたお料理から四季折々の風情を楽しむ機会には、子供の頃から恵まれてきたのだが、ビールでも同じように季節の移りを感じる事ができるなんて、最近まで気付かなかった。ビールは、苦くてお腹がガフガフになって真夏にスカッと... (以下略) と信じて生きている時間がとても長かったのだ。お婆さんになるまでのままだじゃなくて本当に良かったと思う! 美しい四季のある国に生まれたこと、そんな風情を楽しむ余裕が毎日の中に残されていること、ビール、健康、仲間...色々なことに對して感謝が湧いてくる。仕事や雑事に追われて走り続けている中で、ふっと立ち止まり考えを巡らせる時間が持てるのは、美味しいビールとゆったりとした春の空気のおかげだ。

REAL ALE FESTIVAL REVIEW

by Jason Koehler

This Valentine's Day marked the 8th annual Tokyo Real Ale Festival, held once again at the Sumida Riverside Hall— an iconic spot most famous for commercial brewing giant Asahi's rooftop golden statue of, well, we're not sure what it is supposed to be actually! Artistic liberties aside, the irony of enjoying traditionally prepared and served 'Real Ale' in the shadow of Japan's top selling brand of fizzy lager was not lost on many in attendance.

This year's festival seemed to be another successful one, swelling to even greater numbers from its humble beginnings, and even being heralded as Japan's best beer event in recent years. This year's line-up didn't disappoint. I didn't get to try everything unfortunately as I only have one liver, but here are some of the standouts from this year's selection:

Minoh Beer: Imperial Stout (carbonated and standard)

Warming alcohol accompanied with excellent roasted notes. A little more astringency was noticeable on the carbonated version, but was fast-fading and both left a mild sweetness begging you to take another sip. A perfect nightcap beer for that long train ride home!

Isekadaya Beer: Brown Ale (Citra dryhopped)

This beer stole the show for several of my friends, primarily due to the generous amount of dry hopping with a new (and rare) variety of hop called Citra, which has some very unique aroma properties that have been likened to pineapple, mango, and papaya. While the appearance of this beer was more like an amber ale than a brown, with a taste like this, we're not going to complain! We're hoping to see more of this one.

Hitachino Nest Beer: Casked Pale and Sorachi Gold

I was able to try both of the offerings from Hitachino Nest, and while I expected and received a quality beer from the Casked Pale, the Sorachi Gold was the surprise of the afternoon. Sorachi Ace hops are a variety developed in Japan by Sapporo, but one that I haven't cared for in the past. My general bias against Sorachi hops has been that they add an earthy, mushroomy taste and aroma, but in the Gold, that was replaced with pleasant earthen wood notes, with just a touch of vanilla and lemon.

Shiga Kogen Beer: Not So Mild Ale

Well-balanced despite the name, this one would make a nice session beer to have at any given pub on any given weeknight.

Honorable mentions: August Beer's Toshi's IPA, Harvest Moon's T.S.T. Swanlake Beer's Real Porter, Yahoo Brewing's Tokyo Black Real Ale, Brewdog's 5 AM Saint

While there certainly was a lot of good beer, there were a few surprisingly sub-standard (and worse) drafts as well. The general level of craft beer and real ale in Japan has made

バンタインデーに開催された第8回東京リアルエールフェスティバル。昨年に引き続き、アサヒビール本社ビル隣にあるすみだリバーサイドホールで行われました。余談ながらアサヒビール本社ビルに隣接する「スパードライホール」屋上の金色の巨大なオブジェはいったい何でしょう？

それはさておき、炭酸のガンガン効いた日本のトップブランドビールを作っている大手ビール会社のすぐ隣で味わう本物の「リアルエール」はより一層美味しと感じられました。何とも風刺の効いた7クエーションだと皆さん感じられたのではないのでしょうか。

今年も昨年に続きたくさんの参加者がありました。初期の頃の規模と比べると随分スケールアップし、今では日本を代表するビールイベントとして皆さん楽しみにしていらっしゃるようです。参加メーカーも多彩で今年も美味しいビールがたくさんありました。私は肝臓の能力の限界で全ての銘柄を制覇することはできませんでしたが、今回飲んだビールの中から注目すべきものをいくつか挙げてみます。

箕面ビール:インベリアルスタウト(炭酸ガス版と標準版)

心地良いアルコール感と共にローストされた大麦の素晴らしい香りが楽しめる。炭酸ガス版の方は多少の渋みを感じることが持続するものではなく、標準版と共に柔らかな甘みがある中に残り次の一口を誘う。仕事から帰って自分の家で寝る前に飲むビールとして最高。

伊勢角屋ビール:ブラウンエール(シトラ・ドライホップ)

仲間内でも特に好評だったビール。シトラという新種で珍種のホップを惜しみなく使ってドライホッピングを行うことで、パイナップル、マンゴー、ババヤなどに例えられる際立ったアロマを持つ。見た目はむしろアンバーエールに近いが、いざいざでもこのビールの味は文句のつけようがない。是非他のビールも飲んでみたいと思うわせる美味しさ。

常陸野ネストビール:Casked Pale, ソラチゴールド

常陸野ネストから出品されていた2種類のビール、Casked Paleの方は期待通りの美味しさだったが、ソラチゴールドにはちょっと驚いた。このビールに使用されているソラチエースホップはサッポロビールが日本で開発したもので私は今まであまり注目したことはなかった。このホップは土臭いキノコのような風味があるというイメージがあったためだが、今回飲んだソラチゴールドではそれが清々しい木の香りのように感じられ、そこにほのかなバナナとレモンの香りがプラスされ美味しいビールに仕上がっていた。

志賀高原ビール:Not So Mild Ale

ネーミングに反してバランスの取れた風味を持ち、気取らない飲み方で平日の夜などに気軽にグイグイ飲むのにちょうどいい感じのエール。

その他で美味しかったビール:アウグスビールのToshi's IPA、ハーヴェスト・ムーンのT.S.T.、スワンレイクビールのリアルポーター、ヤッホーブルイングの東京ブラックリアルエール、ブリュードッグの5 AM Saint

美味しいビールがたくさんある中で、平均点以下のビールがいくつかあったのも

WORLD BEER CUP ROUNDUP

This past April, the brewers association based in Boulder, Colorado (USA) hosted its fourth World Beer Cup. The competition once again highlighted the diversity and quality of this most social of drinks, with 642 breweries from around the world entering 3330 beers in 90 categories. There were also 179 judges from 26 different countries deciding which beers would win the prestigious medals.

Japan had a big showing in Baird Brewing, which took home golds in three categories: Specialty Beer (Country Girl Kabocha Ale), American-Style Amber Lager (Numazu Lager), and Belgian-and-French Style Ale (Saison Sayuri). Coedo followed Baird with a silver in the Specialty Beer category for its Coedo Beniaka (made with red sweet potatoes). Fujizakara's Kogen Beer Rauch Boch also won a bronze in the Smoked Beer category (see last month's issue about smoked malts).

Some of the results were not surprising to many observers. American breweries had by far the most impressive results, owing in large part to the thriving craft beer culture there. Germany and Belgium cleaned up in the German and Belgium-Style beer categories, with some exceptions. Beyond Baird winning in one of those categories, gold went to New Norcia's Abbey Ale, from Australia, in the Other Belgian-Style Ale category. VuDu of Birificio Italiano won gold in the German-Style Dark Wheat Ale category. Similarly, Cerveceria Minerva in Mexico won the gold for its Minerva Pale Ale in the English-Style Mild Ale category and Morgan Street Brewery's Golden Pilsner (USA) in the Bohemian-style Pilsner category beat out two Czech breweries.

Some other interesting notables, if only because they challenge our notion of regions where beer is traditionally brewed, include Lithuanian brewery UAB "Kalnapiilio Tauro grupe" winning a gold in Specialty Honey Beer and a silver in German-Style Heller Bock/Mailbock. Singapore Brewer, Asia Pacific Breweries, won a gold for their Tiger Crystal in the Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager Category, and another gold for their Tiger Beer in the International-Style Lager. A final brewery that international beer drinkers should definitely follow (in my opinion, having visited several times) is Nørrebro Brygus, in Copenhagen, Denmark, which won gold in the American-Style Imperial Stout and Barley Wine-Style Ale categories.

great strides in recent years, but clearly still has room for improvement.

Let's all raise a pint to real ale, and the labor of the brewers who make it all possible.

Please check the next issue (summer) for part 2: coverage of the other breweries and beers not listed here!

米国コロラド州ボルダーに本部があるビール協会が主催する第4回ワールドビアカップがこの4月に開催され、世界中から642のビール醸造所が参加、90のカテゴリに分かれて合計3330ものビールがエントリーした。審査は26の国から179人の審査員が担当。

日本からも何社か参加し、中でも沼津のベアードブルーイングは3つのカテゴリで金賞を受賞するという快挙。スペシャルティビール部門で「カントリーガールがぼっちゃエール」、アメリカンスタイルアンバーラガー部門で「沼津ラガー」、ベルギー・フランススタイルエール部門で「セゾンさゆり」が金賞を受賞した。コエドビールもサツマイモを使った「コエド紅赤」がスペシャルティビール部門で銀賞を受賞、富士桜高原麦酒の「ラオホ・ボック」もスモークビール部門で銅賞を受賞した(スモークビールについては本誌創刊号参照)。


今回のコンペティションを総括すると、国別では地ビール文化が盛んなアメリカがやはり受賞数でダントツの成績。ドイツとベルギーは予想通りドイツ・ベルギースタイルビール部門で強さを見せたが、その他の部門ではいくつか予想外の結果も見られた。いくつか例をあげると、その他のベルギースタイルエール部門でオーストラリア・ニューノースシアの「アビーエール」が金賞を受賞、ドイツスタイルダークウィットエール部門ではイタリアの「ヴードゥー」が金賞を受賞、イギリススタイルマイルドエール部門ではメキシコ・セルベセリアミネルヴァ醸造所の「ミネルヴァエール」が金賞を受賞、ボヘミアスタイルピルスナー部門ではアメリカのモルガンストリート醸造所の「ゴールデンピルスナー」が本場チェコの2つの醸造所を抑えて金賞を受賞したことなどはちょっと意外な結果だったのではないだろうか。

その他、意外な国のビールで面白かったのは、リトアニア共和国のカルナピリオ・タウロ・グルッパ醸造所のビールがスペシャルティ・ハニービール部門で金賞、ドイツスタイル・ヘラーボック/メイルボック部門で銀賞を受賞したことや、シンガポールの醸造所アジアパシフィックブルワリーの「タイガークリスタル」がトロピカルスタイル・ライトラガー部門で金賞を、同社の「タイガービール」がインターナショナルスタイルラガー部門で金賞を受賞していたことが挙げられる。そして最後に、ビール好きなら是非チェックして欲しいのがデンマーク・コペンハーゲンの「ノアボ・ボルクフース」という醸造所。僕も何度が実際に行ったことがあるが、ここの地ビールは今回のコンペティションでもアメリカンスタイルインベリアルスタウト部門とバーレーワインスタイルエール部門で金賞を受賞していて本当に素晴らしい。

事実。日本の地ビール、リアルエールの品質は近年大きく向上してきていますが、もっともっと美味しいビールが出てきて欲しいと思います。

リアルエールに乾杯！そしてリアルエール造りに熱心に取り組んでいる人たちにみなで応援しましょう！

次号(夏号)の特集記事パート2: 今号のリストに掲載しきれなかった地ビールメーカーと地ビールの取材をお楽しみに！



麦酒倶楽部 POPEYE

地ビールを樽で
約70種類
愉しめるお店!

CRAFT ON DRAUGHT:
70 WORLD BEERS.
ENOUGH FOR YOU?

Pub hours: 17:00~23:30, Closed Sun
Tokyo, Sumida-ku, Ryogoku 2-18-7
03-3633-2120

私たちはクラフトビールを支援しています
We are supporters of craft beer.

WE ARE A GROUP OF BEER LOVERS THAT
HOSTS EVENTS AND PARTICIPATES IN
A VARIETY OF BEER-RELATED ACTIVITIES,
INCLUDING EDUCATIONAL TASTINGS
AND SUPPORT ENDEAVORS.

Good Beer Club

NonProfit Organization
Japan Craft Beer Support



ビール好きな人のための
コミュニティ団体

A COMMUNITY GROUP
FOR BEER LOVERS



NPO法人
日本の地ビールを支援する会

How to join

WWW.goodbeerclub.org
brew@goodbeerclub.org

WWW.japancraftbeersupport.jp
beerclub@m5.gyao.ne.jp

PESTO & OYSTERS

材料

<A>

バジル(生) 4カップ

オリーブオイル 1/2カップ

松の実 1/3カップ

にんにく 2片

すりおろしたパルメザンチーズ 1/4カップ

すりおろしたペコリーノ・サルダ(またはパルメザンチーズ) 1/4カップ

塩 小さじ 1杯

1. <A>の材料をミキサーにかける。ペースト状になるまで混ぜる。
2. の材料をペーストに加え、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
3. 中身を別の器に移す。(お召し上がりの1日前に作るとうまくなります。表面を1cmほどオリーブオイルで覆い、冷蔵庫で冷やしてください。)
4. 出来上がったペーストを生牡蠣の上にのせ、すすって召し上がれ!

Ingredients

- * 4 cups fresh basil leaves
- * 1/2 cup olive oil
- * 1/3 cup pine nuts
- * 2 garlic cloves
- * 1/4 cup freshly grated Parmesan cheese
- * 1/4 cup freshly grated pecorino Sardo or Parmesan cheese
- * 1 teaspoon coarse kosher salt

Preparation



Combine first 4 ingredients in blender. Blend until paste forms. Add cheeses and salt; blend until smooth. Transfer to small bowl. (Can be made 1 day ahead. Top with 1/2 inch olive oil. Chill.) Put a small spoonful on your raw oysters and slurp it down!





BREWERY INFO

The list of Japanese breweries that appears on the following four pages is by no means complete. There are over 200 microbreweries in Japan. But as we stated in our first issue, not all of these breweries are necessarily devoted to producing high-quality craft beer. This list has been compiled by a panel of craft beer tasters and is subject to change.

If you believe a brewery should be included on this list, please submit their name for consideration. If you are a craft-beer brewer or brewery not on this list, please contact us as well. If you are interested in improving the quality of your product, we can possibly put you in touch with expert tasters and highly lauded craft brewers who may be willing to provide training and advice. The craft beer industry is about quality and support, not just profit.

 Some English support
 Bar/restaurant at brewery

 Non-smoking areas
 Brewery tours possible

北海道 HOKKAIDO

オホーツクビール Okhotsk Beer
 オホーツクビール(株)
 〒090-0037 北見市山下町2丁目2-2
 Kitami-shi, Yamashita-cho 2-2-2
 TEL: 0157-23-6300 FAX: 0157-23-1121
<http://www.beers.co.jp/>

大雪地ビール Daisetsu Ji-beer
 大雪地ビール(株)
 〒070-0030 旭川市宮下通11-1604番地の1
 Asahi-shi, Miyashita-dori 11-1604-1
 TEL: 0166-25-0400 FAX: 0166-25-0401
<http://www.ji-beer.com/>

ノースアイランド North Island
 (有)カナディアンブルワリー
 〒065-0026 札幌市東区北26条東1-3-8
 Sapporo-shi, Higashi-ku, Kita 26 Johigashi
 1-3-8
 TEL: 011-752-2550 FAX: 011-752-2557
<http://www.2002cb.co.jp/>

開拓使麦酒 Kaitakushi Beer
 (株)札幌開拓使麦酒醸造所
 〒060-0032 札幌市中央区北2条東4丁目
 Sapporo-shi, Chuo-ku, Kita 2, Johigashi 4
 TEL: 011-252-8231
 011-200-8195
http://www.sapporo-factory.co.jp/beer_museum/

小樽ビール Otaru Beer
 (株)アレーフ 小樽ビール醸造所
 〒047-0261 小樽市銭函3-263-19
 Otaru-shi, Zenibako 3-263-19
 TEL: 0134-61-2277 FAX: 0134-61-2278
<http://www.otarubeer.com/>

鬼伝説地ビール Onidenetsu Ji-beer
 (株)わかしも本舗
 〒059-0463 登別市中登別町96-6
 Noboribetsu-shi, Noboribetsu-cho 96-6
 TEL: 0143-80-2110 FAX: 0143-80-2111
<http://www.wakasaimo.com/>

大沼ビール Onuma Beer
 (株)プロイハウス大沼
 〒041-1354 亀田郡七飯町大沼町208
 Kameda-gun, Nanae-machi, Ohnuma-cho
 208
 TEL: 0138-67-1611 FAX: 0138-67-1678
<http://www.onumabeer.co.jp/>

岩手県 IWATE-KEN

ベアレン Baeren
 (株)ベアレン醸造所
 〒020-0061 盛岡市北山1-3-31
 Morioka-shi, Kitayama 1-3-31
 TEL: 019-606-0766 FAX: 019-626-0201
<http://baeren.jp>

銀河高原ビール Ginga Kogen Beer
 東日本沢内総合開発(株) 銀河高原ビール
 〒029-5703 和賀郡西和賀町沢内沢沢3-647-1
 Waga-gun, Nishiwaga-cho, Sawauchi
 Kaizawa 3-647-1
 TEL: 0197-85-5321 FAX: 0197-85-5323
<http://www.gingakogenbeer.com/>

いわて蔵ビール Iwatekura Beer
 世継の一酒造(株)
 〒021-0885 一関市田村町5-42
 Ichinoseki-shi, Tamura-cho 5-42
 TEL: 0191-21-1144 FAX: 0191-21-1143
<http://www.sekinoichi.co.jp/>

日本の地ビールメーカーのリストを4ページに亘って掲載しています。もちろんこれはすべての地ビールメーカーを網羅したものではありません。日本には200を超える地ビールメーカーがあり、第一号の巻頭でも述べたとおり巻頭でも述べたとおり、残念ながらこれらの地ビールすべてが高品質の手造りビールというわけではない、というのが実態です。本誌掲載のリストは手造りビールの専門家の皆さんの編集によるものであり、内容は変更されることがあります。

ここが載っていないのはおかしい、というメーカーをご存知ならそのメーカー名を明記の上、お知らせください。もしあなたが自ら地ビールを手造りして、このリストに未掲載ならばお知らせください。また、あなたが造っておられる地ビールの品質を上げたいとお考えでしたらご一報ください。専門家に紹介の上、技術指導等を受けられるようサポートいたします。本物の地ビールに携わる人たちは利益の追求ではなく、品質の向上とそのためのサポートを目指していると信じています。

宮城県 MIYAGI-KEN

仙南クラフトビール Sennan Craft Beer
 (株)加工連 仙南シンケンファクトリー
 〒981-1505 角田市角田宇流197-4
 Kakuta-shi, Kakuta Aza Nagare 197-4
 TEL: 0224-61-1150 FAX: 0224-61-1159

秋田県 AKITA-KEN

田沢湖ビール Tazawako Beer
 (株)わらび座 〒014-1192
 仙北市田沢湖幸田宇早稲田430
 Senboku-shi, Tazawako Karata Aza Waseda
 430
 TEL: 0187-44-3988 FAX: 0187-44-3983
<http://www.warabi.or.jp/beer/>

福島県 FUKUSHIMA-KEN

みちのく福島ビール Michinoku Fukushima Ji-beer
 (有)福島路ビール 〒960-2156
 福島市荒井字横塚3-182
 Fukushima-shi, Arai Aza Yokozuka 3-182
 TEL: 024-593-5859 FAX: 024-593-6139
<http://www.f-beer.com/>

茨城県 IBARAKI-KEN

常陸野ネストビール Hitachino Nest Beer
 木内酒造(資)
 〒311-0133 那珂市鴻巣1257
 Naka-shi, Kounosu 1257
 TEL: 029-298-0105 FAX: 029-295-4580
<http://www.kodawari.cc/>

牛久フルワリー Ushiku Brewery (Chateau Kamiya)

合同酒類(株)

〒300-1234 牛久市中央3-20-4

Ushiku-shi, Chuo 3-20-4

TEL: 029-871-1172 FAX: 029-871-1172

<http://www.ch-kamiya.jp/>

栃木県 TOCHIGI-KEN

那須高原ビール Nasu Kogen Beer

那須高原ビール(株)

〒325-0001 那須郡那須町大字高久甲3986

Nasu-gun, Nasu-cho, Oaza Takahisako 3986

TEL: 0287-62-8958 FAX: 0287-62-8968

<http://www.nasukohgenbeer.co.jp/>

プレストンエール Preston Ale

(株)ホンダ産業プレストンエールブルワリー
事業部

〒329-0611 河内郡上三川町大字磯岡中4

421 Joyful本田2F

Kawachi-gun Kaminokawa-cho Oaza Naka-

hara 421 Joyful Honda 2F

TEL: 0285-55-2259 FAX: 0285-55-2265

群馬県 GUNMA-KEN

オゼノユキドケ Ozenoyukidoke

龍神酒造(株)

〒374-0065 館林市西本町7-13

Tatebayashi-shi, Nishihon-cho 7-13

TEL: 0276-72-3711 FAX: 0276-72-3968

<http://www.ryujin.jp/>

埼玉県 SAITAMA-KEN

こぶし花ビール Kobushi-hana Beer

(株)羽生の里 〒348-0011

羽生市三田ヶ谷1725

Hanyu-shi, Mitagaya 1725

TEL: 048-565-5267 FAX: 048-565-3318

<http://www.hana-beer.com/>

麦畑穀工房マイクロブルワリー Mugizakkoku

Kobo Microbrewery

麦畑穀工房マイクロブルワリー

〒355-0328 小川町大塚1151-1

Ogawa-cho, Otsuka 1151-1

TEL: 0493-72-5673 FAX: 0493-72-5673

<http://www.craft-beer.net/>

COEDO (コエド)

(株)協同商事コエドブルワリー

〒354-0045 入間郡三芳町上富385-10

Irima-gun, Miyoshi-cho Kamitome 385-10

TEL: 049-259-7735 FAX: 049-259-9555

<http://www.coedobrewery.com/>

千葉県 CHIBA-KEN

ロコピア Loco Beer

(株)下野酒店 ロコピア

〒285-0854 佐倉市上座1193

Sakura-shi, Kamiza 1193

TEL: 043-487-6914 FAX: 043-463-0496

<http://www.shimor.co/>

ハーヴェスト・ムーン Harvest Moon

(株)イクスピアリ

〒279-8529 浦安市舞浜1-4

Urayasu-shi, Maehama 1-4

TEL: 047-305-5652 FAX: 047-305-5652

<http://www.ikspiari.co.jp/harvestmoon/>

東京都 TOKYO

隅田川ブルーイング Sumidagawa Brewing

(株)隅田川ブルーイング

〒130-8602 墨田区吾妻橋1-23-36 アネックス

ビル2・3F

Sumida-ku, Azunabashi 1-23-36 Annex Bldg

2-3F

TEL: 03-5608-5086 FAX: 03-5608-7118

<http://www.sumidagawa.jp/>

Tennoz Ale (T.Y. Harbor Brewery)

寺田倉庫(株) ティー・ワイ・ハーバー

ブルワリー

〒140-0002 品川区東品川12-1-3

Shinagawa-ku, Higashi-shinagawa 2-1-3

TEL: 03-5479-4555 FAX: 03-5479-1696

<http://www.tyharborbrewing.co.jp/>

NIDE BEER

(株)ニード

〒154-0016 世田谷区弦巻4-8-12 キャピタル

フラット弦巻1F

Setagawa-ku, Tsurumaki 4-8-12 Capital Flat

Tsurumaki 1F

TEL: 03-3420-1122 FAX: 03-3420-1144

<http://goodbeer.jp/>

多摩の恵 Tama no Megumi

石川酒造(株)

〒197-8623 福生市熊川1番地

Fussa-shi, Kumagawa 1

TEL: 042-553-0100 FAX: 042-553-2017

<http://www.tamajiman.com/>

神奈川県 KANAGAWA-KEN

横浜ビール Yokohama Beer

横浜ビール(株)

〒231-0013 横浜市中区住吉町6-68-1

Yokohama-shi, Naka-ku, Sumiyoshi 6-68-1

TEL: 045-640-0271 FAX: 045-640-0277

<http://www.yokohamabeer.com/>



湘南ビール Shonan Beer

熊澤酒造(株)

〒253-0082 茅ヶ崎市香川7-10-7

Chigasaki-shi, Kagawa 7-10-7

TEL: 0467-52-6118 FAX: 0467-52-6119

<http://www.kumazawa.jp/>



サンクトガーレン Sankt Gallen Brewery

サンクトガーレン(有)

〒243-0807 厚木市金田1 1 3 7-1

Atsugi-shi, Kaneda 1137-1

TEL: 046-224-2317 FAX: 046-244-5757

<http://www.sanktgallenbrewery.com/>

丹沢のしずく Tanzawa no Shizuku

厚木ビール(株)

〒243-0004 厚木市水引12-12-36

Atsugi-shi, Mizuhiki 12-12-36

TEL: 046-223-1515 FAX: 046-223-1516

<http://www.atsugi.to/beer/>

さがみビール Sagami Beer

黄金井酒造(株)

〒243-0121 厚木市七沢769

Atsugi-shi, Nanasawa 769

TEL: 046-248-0124 FAX: 046-247-8089

<http://www.koganeishuzou.com/>

箱根ビール Hakone Beer

(株)小田原廣興 箱根ビール醸造所

〒250-0032 小田原市風祭245

Odawara-shi, Kazamatsuri 245

TEL: 0465-23-7373 FAX: 0465-24-4711

<http://hakone-beer.com/>

山梨県 YAMANASHI-KEN

富士桜高原麦酒 Fujizakura Kogen Mugishu

富士観光開発(株)

〒401-0301 南都留郡富士河口湖町船津

6663-1

Minami Tsuru-gun, Fujikawaguchiko-cho,

Funatsu 6663-1

TEL: 0555-83-2236 FAX: 0555-20-3866

<http://www.fuji-net.co.jp/beer/>

新潟県 NIIGATA-KEN

胎内高原ビール Tannai Kogen Beer

胎内市営 胎内高原ビール園

〒959-2823 胎内市熱田坂670-1

Tainai-shi, Atsutazaka 670-1

TEL: 0254-48-2020 FAX: 0254-48-2021

<http://www.tainai.info/>

スワンレイクビール Swanlake Beer

(株)天明閣 瀬湖屋敷の杜ブルワリー

〒959-1944 阿賀野市金屋345-1

Agano-shi, Kanaya 345-1

TEL: 0250-63-2000 FAX: 0250-63-1800

<http://www.swanlake.co.jp/>

エチゴビール Echigo Beer
エチゴビール(株)
〒953-0016 新潟市西蒲区松山2番地
Niigata-shi, Nishikan-ku, Matsuyama 2
Banchi
TEL: 0256-76-2866 FAX: 0256-72-7441
<http://www.echigo-beer.jp/>

日本海夕陽岬ブルーワリー Nihonkai Yuhi
Misaki
(株)三景 日本海夕陽岬ブルーワリー
〒940-2501 長岡市寺泊野種107-225
Nagaoka-shi, Teradomarinomori 107-225
TEL: 0258-75-4966 FAX: 0258-75-4277
<http://www.yuhibeer.com/>

八海山泉ビール Hakkaisan Izumi Beer
(株)八海山
〒949-7114 南魚沼市泉564-1
Minamionuma-shi, Izumi 564-1
TEL: 025-775-3939 FAX: 025-775-3739
<http://www.hakkaisan.co.jp/>

妙高高原ビール Myoko Kogen Beer
荒井アンドアソシエイツ(株)
〒949-2112 妙高市池の平温泉
Myoko-shi, Ikeno Taisho Onsen
TEL: 0255-86-2600 FAX: 0255-86-5458
<http://alpen-blick.com>

富山県 TOYAMA-KEN

オオヤブラスリー Ohya Brasserie
(株)オオヤブラスリー
〒930-0093 富山市内幸町8-7 丸美ビル1F
Toyama-shi, Uchisaiwai-cho 8-7, Marubi
Bldg 1F
TEL: 076-442-7787 FAX: 076-442-7787
<http://www.oh-beer.com/>

城端麦酒 Johana Beer
城端麦酒(有)
〒939-1805 南砺市細野340
Nanto-shi, Hosono 340
TEL: 0763-62-2283 FAX: 0763-62-3737
<http://www.jo-beer.com/>

石川県 ISHIKAWA-KEN

奥能登ビール 日本海倶楽部 Okunoto Beer
Nihonkai Club
社会福祉法人 佛子園 Heart & Beer 日本海倶
楽部
〒927-0605 鳳珠郡能登町字立壁92番地
Odori-gun, Noto-cho, Azatatekabe 92 Banchi
TEL: 0768-72-8181 FAX: 0768-72-8282
<http://www.nihonkai-club.com/>

福井県 FUKUI-KEN

越前福井ビール DIOS Echizen Fukui Beer
DIOS
(株)越の磯 福井ビール工房
〒910-0016 福井市大宮5-8-25
Fukui-shi, Omiya 5-8-25
TEL: 0776-22-7711 FAX: 0776-24-0237
<http://www.j-brewery.com/>

長野県 NAGANO-KEN

信濃ビール Shinano Beer
(株)善蔵 信濃ブルーワリー
〒389-1303 上水内郡信濃町大字野尻字上山
桑2121-2
Kamiminouchi-gun, Shinano-cho, Oaza Nojiri
Aza Kamiyamakkuwa 2121-2
TEL: 026-255-6633 FAX: 026-255-5876
<http://www.valley.ne.jp/~beer470/>

志賀高原ビール Shiga Kogen Beer
(株)玉村本店
〒381-0401 下高井郡山ノ内町平穂1163
Shimotakai-gun, Yamanouchi-machi, Hirao
1163
TEL: 0269-33-2155 FAX: 0269-33-3136
<http://www.tamamura-honten.co.jp/>

オラホビール OHILAIHO BEER
(株)信州東御市振興公社
〒389-0505 東御市和3875-2
Tomi-shi, Kano 3875-2
TEL: 0268-64-0006 FAX: 0268-64-0111
<http://www.yurairkan.com/>

ヤッホー・ブルーイング Yo-Ho Brewing (Yona
Yona)
(株)ヤッホー・ブルーイング
〒385-0009 佐久市小田井1119-1
Saku-shi, Otai 1119-1
TEL: 0267-66-1211 FAX: 0267-66-1210
<http://www.yohobrewing.com/>

南信州ビール Minami-shinshu Beer
南信州ビール(株) 駒ヶ岳醸造所
〒399-4301 上伊那郡宮田村4752-31
Kamiinagun, Miyatamura 4752-31
TEL: 0265-85-5777 FAX: 0265-85-5630
<http://www.ms-beer.co.jp/>

木曽路ビール Kiso Ji-beer
木曽路ビール(株)
〒399-5302 木曽郡南木曽町吾妻2278
Kisogun, Minamikiso-cho, Asuma 2278
TEL: 0264-58-1211 FAX: 0264-58-1234
<http://hotelkisoj.jp>

岐阜県 GIFU-KEN

飛騨高山麦酒 Hida Takayama Brewing
Agriculture Corporation
(有)農業法人飛騨高山麦酒
〒506-0808 高山市松本町999
Takayama-shi, Matsumoto-cho 999
TEL: 0577-35-0365 FAX: 0577-32-7767

博石館ビール Hakusekikan Beer
(株)岩本 博石館ブルーワリー
〒509-8301 中津川市蛭川5251-1
Nakatsugawa-shi, Hirukawa 5251-1
TEL: 0573-46-0015 FAX: 0573-45-3303
<http://www.hakusekikan-beer.jp/>

静岡県 SHIZUOKA-KEN

御殿場高原ビール Gotenba Kogen Beer
御殿場高原ビール(株)
〒412-0033 御殿場市神山719
Gotenba-shi, Kamiyama 719
TEL: 0550-87-5500 FAX: 0550-87-5224
<http://www.gkb.co.jp/>

バイエルンマイスタービール Bayern Meister
Beer
バイエルンマイスタービール(有)
〒418-0103 富士宮市上井出字河原端1254-1
Fujino-shi, Kamiide Aza Kawarabata 1254-1
TEL: 0544-54-3311 FAX: 0544-54-3312
<http://www.bmbier.com/>

反射炉ビール Hansharo Beer
(株)蔵屋鳴沢
〒410-2113 伊豆の国市中272-1
Izunokuni-shi, Naka 272-1
TEL: 055-949-1208 FAX: 055-949-5022
<http://www.kuraya-narusawa.com/>

ベアードビール Baird Beer
(資)ベアードブルーイング
〒410-0843 沼津市夢原町9-3
Numazu-shi, Tatehara-cho 9-3
TEL: 055-952-6673 FAX: 055-952-6673
<http://www.bairdbeer.com/>

愛知県 AICHI-KEN

金しゃちビール Kinshachi Beer
ワダカン盛田金しゃちビール事業部
〒484-0888 犬山市羽黒新田字高見1-4
Inuyama-shi, Haguroshinden Aza Takami 1-4
TEL: 0568-67-0116 FAX: 0568-67-0155
<http://www.kinshachi.jp/>

三重県 MIE-KEN

モクモク地ビール Mokumoku Ji-beer
農事組合法人伊賀の里モクモク手づくりファ
ーム

〒518-1392 伊賀市西湯舟609
Iga-shi, Nishiyubune 309
TEL: 0595-43-0909 FAX: 0595-43-2100
<http://www.moku-moku.com/>

伊勢角屋麦酒 Isekadoya Beer
(有)二軒茶屋餅屋本店
〒516-0017 伊勢市神久6-428
Ise-shi, Kamihisa 6-428
TEL: 0596-21-3108 FAX: 0596-21-3109
<http://www.biyagura.jp/>

滋賀県 SHIGA-KEN

長浜浪漫ビール Nagahama Roman Beer
長浜浪漫ビール(株)
〒526-0056 長浜市朝日町14-1
Nagahama-shi, Asahi-cho 14-1
TEL: 0749-63-4300 FAX: 0749-63-4301
<http://www.romanbeer.com>



京都府 KYOTO

京都府周山街道 Kyoto-fu Shusan Kaido
羽田酒造(有)
〒601-0251 京都市右京区京北周山町下台20
Kyoto-shi, Ukyo-ku, Keihokushuzan-cho
Shimodai 20
TEL: 0771-52-0080 FAX: 0771-52-1150
<http://www.hanedashuzo.co.jp/>



京都町屋麦酒 Kyoto Machiya Beer
マツヤ(株)
〒604-0811 京都市中京区堺町通二条上ル龜
屋町173 キンシ正宗堀野記念館
Kyoto-shi, Nakagyo-ku, Sakaimachi-dori,
Kameya-cho 173, Kinshi Masamune Horino
Memorial Museum
TEL: 075-223-2072 FAX: 075-223-2072
<http://www.kinshimasamune.com/>



大阪府 OSAKA

大阪國乃長ビール Osaka Kuninocho Beer
壽酒造(株)
〒569-0814 高槻市富田町3-26-12
Takatsuki-shi, Tonda-cho 3-26-12
TEL: 072-696-0003 FAX: 072-693-1533
<http://www.kuninocho.jp/>



箕面ビール Minoh Beer
エイ・ジェイ・アイ・ビア(有)
〒562-0004 箕面市牧落3-19-11
Mino-shi, Makiochi 3-19-11
TEL: 072-725-7234 FAX: 072-725-7235
<http://www.minoh-beer.jp/>

兵庫県 HYOGO-KEN

白雪ビール Shirayuki Beer
小西酒造(株)

〒664-0851 伊丹市中央3-4-15
Itami-shi, Chuo 3-4-15
TEL: 072-773-0524 FAX: 072-773-1165
<http://www.konishi.co.jp/>

鳥取県 TOTTORI-KEN

大山Gビール Daisen 'G' Beer
久米桜麦酒(株)
〒689-4108 西伯郡白書町丸山1740-30
Saihaku-gun, Hoki-cho, Maruyama 1740-30
TEL: 0859-39-8033 FAX: 0859-39-8034
<http://g-beer.jp/>

島根県 SHIMANE-KEN

松江地ビール ビアへるん Matsue Beer Hearn
島根ビール(株)
〒690-0876 松江市黒田町509-1
Matsue-shi, Kuroda-cho 509-1
TEL: 0852-55-8355 FAX: 0852-27-7750
<http://www.shimane-beer.co.jp/>



岡山県 OKAYAMA-KEN

独歩ビール Doppo Beer
宮下酒造(株)
〒703-8258 岡山市西川原184
Okayama-shi, Nishikawa-cho 184
TEL: 086-272-5594 FAX: 086-273-9243
<http://www.msb.co.jp/>

愛媛県 EHIME-KEN

梅錦ビール Umenishiki Beer
梅錦山川(株)
〒799-0194 四国中央市金田町金川14
Shikoku Chuo-shi, Kanada-cho, Kanagawa
14
TEL: 0896-58-1211 FAX: 0896-58-3171
<http://www.umenishiki.com/>

道後ビール Dogo Beer
水口酒造(株)
〒790-0848 松山市道後喜多町3-23
Matsuyama-shi, Dogo Kitamachi 3-23
TEL: 089-924-6616 FAX: 089-924-3707
<http://www.dogobeer.co.jp/>

福岡県 FUKUOKA-KEN

門司港レトロビール Mojiko Retro Beer
門司港レトロビール(株)
〒801-0853 北九州市門司区東港町6-9
Kitakyushu-shi, Moji-ku, Higashiminato-
machi 6-9
TEL: 093-321-6885 FAX: 093-321-6858
<http://mojibeer.ntf.ne.jp/>



オークラブルフリー Okura Brewery
(株)ホテルオークラ福岡
〒812-0027 福岡市博多区下川端町3-2 博多リ
バレーン ホテルオークラ福岡 B1F
Fukuoka-shi, Hakata-ku, Shimokawabata-
machi 3-2, Hakata Riverain Hotel Okura B1F
TEL: 092-262-1172 FAX: 092-262-1427
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp/>



ブルームスター Brewmaster
(有)ケイズブルーイングカンパニー
〒814-0104 福岡市城南区別府1-19-1
Fukuoka-shi, Jonan-ku, Betsu 1-19-1
TEL: 092-841-6336 FAX: 092-982-3464
<http://www.brewmaster2002.com/>



熊本県 KUMAMOTO-KEN

阿蘇ビール Aso Beer
(株)阿蘇ファームランド
〒869-1404 阿蘇郡南阿蘇村河陽5579-3
Aso-gun, Minamiaso-mura, Kawacho 5579-3
TEL: 0967-67-0001 FAX: 0967-67-2798
<http://www.asofarmland.co.jp/>

宮崎県 MIYAZAKI-KEN

ひでじビール Hideji Beer
(株)ニシダ
〒882-0077 延岡市行徳町747-56
Nobeoka-shi, Mukabaki-machi 747-56
TEL: 0982-39-0090 FAX: 0982-38-0080
<http://www.hideji-beer.jp/>

鹿児島県 KAGOSHIMA-KEN

城山ブルフリー Shiroyama Brewery
P. 277 (株)城山観光 城山観光ホテル
〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1
Kagoshima-shi, Shinshoin-cho 41-1
TEL: 099-224-2211 FAX: 099-226-6534
<http://www.shiroyama-g.co.jp/>

沖縄県 OKINAWA-KEN

ヘリオス酒造 Helios Brewery
ヘリオス酒造(株)
〒905-0024 名護市許田405
Nago-shi, Kyoda 405
TEL: 0120-41-3975 FAX: 098-860-5186
<http://www.helios-syuzo.co.jp/>



WATERLAND

イングランド東部にあるフェンズというところに住むある家族の3世代にわたる複雑な人間模様を描いた、グレアム・スウィフトの1983年の小説「ウォーターランド」は彼の最高傑作だろう。物語は現在と過去が交錯する複雑な内容で、なぜかウナギの交尾の話など突拍子もない方向に脱線したりする。妻が起こした事件によって辞職を迫られている歴史教師トム・クリックはカリキュラムを脱線し、生徒たちに知的障害、殺人、近親姦姦、堕胎、自殺といった重いテーマを含んだ彼自身の物語を語り始める。この作品でのスウィフトの筆致は濃厚な迫力を感じさせる。

湿地帯であったフェンズの干拓事業で財をなしたアトキンス一家はビール醸造業を営んでいる。やがて一家は地方一の財力を誇るようになり、ビール造りも最高潮を迎える。しかし一家の隆盛は長くは続かなかった。墜ちていく一家はやがてアルコールに溺れるようになる。そんな中でアトキンス家の主人は息子に墜ちるところまで墜ちたらこのビールの飲め、と言って「秘密のビール」を手渡す...

本作は新潮社から邦訳バージョンも出ているので是非読んでみて欲しい。

「Beers for Books」が47都道府県制覇にチャレンジ!

美味しい地ビールを飲んでネパールやカンボジア、南アフリカなどの貧しい国々の子供たちに対する寄付となるなら素敵なことですよね。あなたもBeers for Books (www.beersforbooks.org) というイベントに参加して社会貢献してみませんか。

Beers for Books は、各国語による教育書籍の出版を行なっているNPO団体Room to Read (www.roomtoread.org) の事業の一環として行なわれているもので、簡単な方法でしかも楽しく寄付を募るといいます。日本各地のバーなどでイベントを行ない、その日の客が飲んだドリンク1杯につき100円がRoom to Read に寄付されます。そしてRoom to Read によってその100円が1冊の教科書となり、アフリカやアジアの7つの国々で子供たちが読み書きを学ぶために使われます。1杯のビールが1冊の教科書になるという仕組みです。

このイベントは東京でも昨年スタートし、2010年は47全都道府県での開催を目標に掲げており、今年に入つてすでに12県で開催されています。これまで1年余りの間に楽しくビールが飲めるイベントをたくさん行ってきて計45000冊の本が作られた実績があります。

現在、アメリカと日本でどちらが先に全国制覇を達成するかを競っているということなので、この記事を読んでいる皆さんも行きつけのバーなどでこのイベントを開催してもらえよう! 働き掛けてみてはいかがでしょうか? 4月8日の時点でアメリカは全50州のうち開催済みは6州ということで今とところ日本優勢ですが、今後は日本を追い上げてきそうだとのこと。

日本での開催済み県とアメリカの開催済み州はwww.beersforbooks.org でチェック。あなたも美味しい地ビールが楽しめるこのイベントに参加して、日本人も社会貢献していることをアメリカに、世界にアピールしましょう。

Graham Swift's 1983 novel *Waterland* is a contemporary classic that details three generations of a family in eastern England's fens region. The narrative is complex, moving fluidly between present and past, and includes several story lines and curious digressions (like the sex life of eels). Some of the more serious topics the novel treats include insanity, murder, incest, abortion and suicide. Relying on the voice of his narrator, Tom Crick, a soon-to-be-fired history teacher, Swift's storytelling in *Waterland* is utterly compelling.

The Atkins family that occupies much of the narrative builds their wealth through land reclamation in the fens and, yes, a brewery business. Eventually, the family becomes the most powerful in the community and their brewery is booming. But fortunes, as they do, eventually crumble. What does one do in tough times? Drink beer of course. And what does the Atkins patriarch tell his son to do in the event of a truly desperate moment? Drink the secret beer that he hands him. That moment will come.

THE BEERS FOR BOOKS

47 PREFECTURE CHALLENGE!

by Gary Bremberman

Wouldn't it be cool if you could have a nice tasty craft beer in Japan and magically a book would appear in the hands of a child in places like Nepal, Cambodia or South Africa? Well, you can, thanks to something called Beers for Books: www.beersforbooks.org.

Beers for Books is a simple and fun fundraising idea created to raise money for Room to Read's local language publishing program (www.roomtoread.org). Supportive bars around Japan donate 100 yen for every drink sold on a specific night and give that money to Room to Read. 100 yen buys one high quality children's book made by Room to Read which delivers books and reading training to kids in seven countries in Africa & Asia. One beer = one book.

B4B started last year in Tokyo and the goal for 2010 is to have an event in every prefecture in Japan. So far 12 prefectures have hosted a B4B event, leaving 35 more to go. In just over one year B4B has created over 45,000 books for kids with lots of fun beer drinking events.

For those of you reading this article, please think about how you can make a B4B happen at your favorite bar because the U.S. has challenged Japan to a race to see who can reach 100% coverage the fastest! As of April 8th, the U.S. will have covered 6 of 50 states but they are moving fast to win the race.

To see which prefectures in Japan and which states in the U.S. have hosted an event, please see the map on our website. Let's show them how Japan's craft beer drinkers can do good while having fun drinking great beer!

HARU ICHIBAN PALE ALE

「春一番パールエール」

by Mike Grant



American Pale Ale is one of several styles that launched the craft beer renaissance in the US in the 1980's. Its distinguishing characteristics are an abundance of West Coast hop flavor and aroma against a backdrop of a highly drinkable straw-colored brew. Brewers combine a fairly simple array of malts with a neutral yeast strain to let the hop flavor and aroma really shine. Find yourself a well-made pale ale and you may well find yourself several pints into a very good night! Better yet, brew this hoppy pale ale yourself and savor your own version of the nectar of the gods. Crisp and highly aromatic, this beer is a wonderful way to welcome the return of spring. Serve in a pint glass at 8°C.

Original Gravity: 1.055

IBU: 43

SRM: 7

Mini-mash:

Specialty grain:

150 grams US 40 lovibond crystal malt (crushed)

Dry malt extract:

2.5 kg Light dry malt extract

150 g Wheat dry malt extract

Heat 4 liters of water to 70°C and add the crushed crystal malt. Steep at 65°C for 30 minutes. Remove steeping grains from water and discard. Pour steep water into brew pot. Add water to brew pot to reach a volume of 13 liters and bring to a boil. Turn off heat and stir in dry malt extract until dissolved. Bring back to a boil and add 12 g each of Centennial and Cascade hops. Boil for 50 minutes, then add 15 g each of Centennial and Cascade hops. Boil 10 more minutes, then add 10 g each of Centennial and Cascade hops. Turn off heat and add (boiled then cooled) water to reach a total volume of 19 liters. Cool to 18°C, transfer to fermenter, and add one pack of rehydrated US-05 yeast. When primary fermentation is complete, add 10 g each of Centennial, Cascade and Amarillo hops in a nylon mesh bag to fermenter for a week of dry hopping.

1980年代のアメリカで起きた地ビールブームの中で出てきたアメリカンペールエールはアメリカ西海岸で栽培されたホップのアロマが際立つ淡黄色のビール。たっぷりの麦芽にビール酵母を加え、さらにホップのアロマが強調されていて、何杯でも飲める美味しさ。できれば自分でオリジナルのアメリカンペールエールを造ってみるのも楽しい。そこで今回ご紹介するのはアメリカンペールエールのレシピで造る「春一番パールエール」。春の訪れを感じながら飲む、造りたての新鮮なペールエールは最高の贅沢。8°Cに冷やしてパイントグラスで楽しもう。

初期比重: 1.055

IBU: 43

SRM: 7

ミニマッシュ:

特殊グレーン:

米國産40 lovibond クリスタルモルト (粉碎したもの) 150グラム

ドライモルトエキストラクト:

ライトドライモルトエキストラクト 2.5kg

ウイトドライモルトエキストラクト 150g

4リットルの水を70°Cになるまで加熱し、クリスタルモルトを入れて麦汁を作る。65°Cで30分間浸漬させる。クリスタルモルトを取り出し捨てる。麦汁を大型の鍋に移し替える。全量が13リットルになるまで水を加え加熱して沸騰させる。沸騰したら一旦加熱を止め、ドライモルトエキストラクトを入れてよくかき混ぜ溶かしこむ。もう一度沸騰させ、センチニアル・ホップとカスケード・ホップをそれぞれ12g入れる。50分間煮沸したところでさらにセンチニアル・ホップとカスケード・ホップをそれぞれ15g入れる。さらに10分間煮沸したところでさらにセンチニアル・ホップとカスケード・ホップをそれぞれ10g入れる。加熱を止め、白濁を加えて全量を19リットルとする。18°Cまで冷ましたら発酵タンクに移し、水で戻したビール酵母US-05を1パック加える。1次発酵が終わったらセンチニアル・ホップ、カスケード・ホップ、アマリロ・ホップをそれぞれ10gナイロンのネットに入れて発酵タンクに投入し1週間ドライホッピングする。

100+ VARIETIES OF BELGIAN BEER AT TWO LOCATIONS!

地ビール厨房
COPA

<http://www.beercopa.com>

横浜市青葉区しらとり台 1-9

安藤ビル2F

Yokohama-shi, Aoba-ku

Shiratori 1-9

043-983-0047

町田市青葉町田 6-11-7

馬子町山本ビル2F

Machida-shi, Hamamachi 6-11-7

Fugetta Aoyama Kyosoto Bldg 2F

042-709-5361

BREWER INTERVIEW: CHRIS POEL



Few, if any, craft beer drinkers in Japan need an introduction to Baird Beer. It's widely recognized as one of the best and many craft beer bar operators say as much when asked for an opinion. Their impressive list of awards—including three gold medals at the recent World Beer Cup—is an indication of the esteem in which professional tasters hold the brand. And the extent to which Bryan and Sayuri Baird have expanded their company, though not at the expense of quality, says much for their business acumen as well.

Bryan recently gave us a tour of his small brewery in Numazu, expounding on the virtues of sanitation, discipline and love for the craft. A good line-up of brew, Bryan insists, will take ten, twenty, even thirty years to perfect. It may also require a good team, which is why we wanted to talk to his head brewer, Chris Poel, for some insight to the Baird philosophy.

How did you become associated with Bryan & Sayuri Baird and Baird Brewing? I first met Bryan and Sayuri in the fall of 2000 after I heard about a new brewery pub in town. I went there a few times before Bryan's brewing license went through, and we became friends. Just before Christmas that year, I heard that Bryan was serving his own beer, so I went in and found out that his license still hadn't been approved, but that he would be able to start selling his own beer in January. The disappointment must have been very clear in my eyes because after a few minutes, Bryan brought out a nice glass of Kurofune Porter as a sneak preview. One sip and I was hooked.

Later on, Bryan asked me if I was interested in helping out brewing on his original 30-liter system, which was very similar to the homebrewing I was already doing, so it was a natural transition for me. I did that part-time for a year or so, and then when Bryan moved up to his 250-liter system, I helped out some more. I knew then that this was the career that I wanted to pursue, but family obligations (two kids in high school, soon to be college) made it impossible.

And then a couple days before my 50th birthday in December 2008, I got an email from Bryan asking me if I was interested in the lead brewer position starting in April 2009. This time, all signs pointed toward yes. It was an opportunity

地ビール好きの皆さんにはベアードビールの説明は今さら不要でしょうね。地ビールを扱っている全国のビアバーでも人気のブランドです。最近アメリカで開催された「ワールド・ビア・カップ」で3つの金賞受賞という快挙を成し遂げたのを始め、これまでも数々の賞を受賞していることがその品質の高さを物語っています。そしてその高い品質と同時に、ベアードブライアン&さゆり夫妻の優れたビジネス感覚のお陰もあって彼らの造るビールはとても人気があります。

本誌はこの度、沼津のある彼らの小さな醸造所を見学し、ブライアンに衛生管理の重要性、手造りということに対するこだわりなどを話してもらいました。良いビールのラインナップを揃えるには10年、20年、場合によっては30年掛かるとブライアンは言います。優れた人材も必要となりますが、この醸造責任者であるクリス・ポエルもそんな優れたビール職人の一人。そこでクリスにベアードビールの哲学について聞いてみました。

ブライアン&さゆり夫妻と知り合って、ベアード・ブルーイングで働くようになったいきさつは? 2人と初めて会ったのは2000年の秋、街に新しくビール工場併設のバブが出来たと聞き、ブライアンが醸造免許を取る前に何回か足を運んでその年のクリスマス前には友達になっていました。彼が自家製のビールを出しているの聞いたのでわざわざ足を運んだわけですがその時はまだ認可が下りなくて、1月にならないと販売できないと言うのです。それを聞いた時の僕の落胆ぶりを彼は試飲用の「黒船ポーター」をグラスで出してくれたのですが、一口飲んですぐに惚れ込みました。

ある日、彼が30リットル仕込みの自家製ビール造りの手伝いをしなにかと誘ってきたのですが、当時私も同じような設備でビールを造っていたので彼の手伝いをするようになりました。1年くらいアルバイトとして働いた頃、彼は設備を250リットル規模に拡大しました。僕はその仕事を続けなかったのですが、高校生の子供が二人いてもうすぐ大学入学という頃でしたから辞めざるを得なくなりました。

そして2008年12月、50歳の誕生日まであと数日という頃、ブライアンが2009年4月から醸造責任者として働かないかと言ってき

too good to pass up.

Among friends and colleagues alike, Bryan is known as a ganko oyaji, or stubborn old man (hence the name of his seasonal), but I've heard that you have gotten him to rethink and retweak a few of his recipes and brewing processes. Can you elaborate? First of all, to succeed in the craft beer business, you have to be a ganko oyaji. Look at the great craft breweries in the United States and inevitably you'll find a highly driven stubborn brewer. You'll find someone who has a vision and is uncompromising in his or her efforts to achieve that vision. Especially in Japan, where the craft beer industry as a whole is still making a lot of sub-par beers, being a stubborn, meticulous, anal brewer is critical. Bryan and I are very similar in this aspect.

That said, my biggest contribution to Baird Brewing so far has been in the day-to-day operations in the brewery. I come from a teaching background, and I'm using that experience every day. We have two young Japanese brewers, and I spend a large amount of my time on training them how to brew, making sure they are being meticulous about cleaning and sanitizing, making sure that when they're running the brewhouse, every step of the process is done properly and efficiently. But beyond that, I'm teaching them why they're doing what they're doing. In other words, I'm training them to be ganko oyaji. And that is critical to Baird Brewing's success.

As far as recipes go, I've developed a few since I've joined Baird, and they've been well received. I'm looking forward to doing more in the coming years.

You are widely known for having invented, or at least developed, the process known as "hop bursting." Could you please tell us a little more about that? Back in January of 2005, some homebrewers started talking about experimenting with late hopping -- adding all of the hops late in the

boil with no traditional bittering addition -- on the BrewBoard online homebrewing forum. I adjusted an IPA recipe of mine so that all the hops were boiled for 30 minutes or less, and I wanted a name to distinguish it from the regular recipe. In a fit of creativity, I came up with Hop Burst -- that's my big claim to fame. But we didn't invent the technique -- it's been around for years. And actually at the same time, other homebrewers were experimenting with late hopping. For homebrewers, it's an interesting technique to play around with, but it's not really commercially viable due to the cost of hops and the loss due to absorption that adding such a huge amount of hops would entail.

What do you think makes a good beer? A lot of people think brewing is a sexy cool job, and I have to admit that running the brewhouse on brew day is a lot of fun. But that's only a small fraction of what it takes to make a good beer. Every part of the brewing process, from weighing out the grains and ensuring they are milled properly to water volume and temperature, from transferring and dry hopping beers to boxing them up for shipping, all requires diligence and knowledge and care. If one link in the chain is damaged, the whole process falls apart. The best beers are those produced in a brewery where every step in a beer's production is taken with a clear vision, where every step is carried out with absolute meticulousness, where no beer leaves the brewery without receiving the brew master's stamp of approval. I've tasted all too many beers, both in Japan and the States, where the brewer admitted that it wasn't very good, but they released it anyway. That's unacceptable to us, and it should be for every brewer, for every brewery.

Which of your own beers is your best? For me, the best beer is the one in my hand. We currently make nine regular beers, and each of them is brewed to achieve a certain flavor

たのです。この時は断る理由が何も無く、二つ返事でオーケーしました。とても有難いお誘いでした。

ブライアンはいわゆる頑固オヤジとして知られていて、その姿勢は彼が造る季節限定ビールのネーミングなどにも反映されていますね。そんなブライアンもあなたに影響されて定番ビールのレシピや醸造工程の見直しをしたそうですが、そのあたりのことをお話しいただけますか？ まず申し上げたいのは、手造りビールの世界では頑固オヤジであることが必須であるということです。アメリカで成功している地ビールメーカーの造り手を見れば分かりますが、彼らは良い意味で皆とても頑固です。ビール造りに関してのしっかりした理念を持ち、その実現に向かって妥協せず努力を続けるような人たちです。一方、日本では細かいことにとことんこだわる様

な人はどちらかというと敬遠されがちで、そのような風潮が品質の低いビールをばひらせる状況を生んでいると思います。この点に関してブライアンと私は同じ意見を持っています。

ベアードでの今までの私の主な仕事は毎日の醸造の作業の繰り返しでしたが、今では教師だった経験を活かし、二人の若い日本人スタッフに醸造のノウハウや設備を清潔に保つことを徹底的に教え込み、すべての工程が正常に効率的に行なわれていることを常に確認するよう指導徹底しています。しかし同時に、なぜそこまで細部に亘ってこだわるのが大切なのか、その意味も彼らに教えています。言い換えれば、私は次世代の頑固オヤジを育成しているのです。それがベアードビールの味を決める一番大事なところですから。

ビール造りのレシピに関してはベアードで働くようになってからいくつか新しいものを考

案しましたが、どれもおおむね好評です。これからも新しい美味しさを追求していくことを楽しみにしています。

あなたは「ホップ・パースティング」という方法を発明した、あるいはその方法を発展させたとして有名ですが、その方法について教えてください。

2005年1月頃、自家製ビール愛好家たちの情報交換サイト「ブルーボード」上でホップを後で加える方法が話題になりました。従来の方法とは異なり、煮沸の最後の段階ですべてのホップを投入するということです。これを見て私はIPAのレシピを見直し、ホップの煮沸時間を30分以内に変更し、通常のレシピと区別するために新しい名前を考えました。「ホップ・パースト」というネーミングは我ながら上出来だったと思います。しかしその方法自体は私たちが編み出したものではなく何年も前から



and aroma profile. All of them have their place in the beer world, and all have their fans -- as do the numerous seasonals we come out with. That said, I do love the hoppy beers -- pale ales, IPAs, amber ales -- and that's what I usually use as my "calibration beer" when I go to a new brewery. If they make a good pale ale, I'll go ahead and try some of their other beers. If the pale ale is sub-par, then I move on to a different brewery's beer.

You work in a brewery, which involves sampling beers daily. Do you make a conscious effort to take a "day off" or have a "beer free day"? It's true, I do sample beers every day. When beers are fermenting, one of the best judges of how fermentation is progressing is to taste. Once fermentation is over and the beer is conditioning, having a taste regularly becomes even more important. And once the workday finishes, nothing restores a brewer's vigor more than a nice pint of beer. Do I make a conscious effort to take a break from drinking? Not really. But my body lets me know when it needs

a break, and other than the sampling in the brewery, I listen to my body. Whether that's a day, two days, a week, that's something that just happens, not something I plan.

From the perspective of a brewer (not, say, a business owner), what are some of the challenges you think brewers in Japan face? What the Japanese craft beer world needs is more good beer -- as the back cover of the first issue of Japan Beer Times proclaimed, "Bad beer is the enemy." That may sound arrogant, but it's the simple truth. There are too many breweries in Japan where the "brew master" was chosen for nebulous reasons, such as "Hey, Taro-kun, you drink beer a lot, how would you like to brew?" They receive training from the equipment manufacturer on how to use the equipment, and at the end of the training, they get a couple recipes, and handshake and now they're brewers. That's like teaching someone how to use the stove and oven, handing them a few recipes--now he or she is a chef? Not good enough. What Japan needs is more brewers who go to brewing school, apprentice at established craft breweries, and then return to Japan with their newfound knowledge. Unfortunately going overseas is the only option, since there are no brewing schools in Japan. But once a critical mass is reached, those brewers will be able to start teaching and training the next generation of Japanese brewers.

Can you please tell us a little about how you source your ingredients? I've heard, for example, some ingredients come straight from Numazu. A large majority of our fruits and vegetables come from the family orchards of our good friend (and owner/partner) Nagakura-san, aka The Carpenter. That's where we get our mikan, natsumikan, yuzu, kabocha, green tea, and more. Other local ingredients come our way through friends and customers. When we get something in, we work it into a recipe and get brewing!

考えられていたものです。そして偶然ですが同時期にこの方法を試そうとしていた人が何人かいたわけです。自家製ビールを造る人たちにとってこの方法はとても興味深いものですが、ホップ代が高つくこと、大量のホップを投入することにより吸収によるロスがどうしても生じてしまうことなどにより商業ベースには乗りにくいのです。

美味しいビールを造るために大切なものは何だとお考えですか？ ビール造りはクールで素敵なことだと言われます。私も確かに楽しみながらやっていますが、本当に美味しいビールを造るためには苦労も多いです。大麦を計量し、水の分量や温度に対して粉砕の具合は適切かチェックし、「ドライ・ホッピング」と呼ばれる熟成中のビールに生ホップを加える工程があり、出荷のための箱詰めに至るまで、一つ一つの工

程において注意深さや深い知識が要求されます。どこか一か所で間違いがあれば全体のバランスが崩れます。美味しいビールが出来上がるためには、造り手の考えがしっかりしていて、全ての製造工程において細心の注意がなされていることが必要です。さらに、出荷の前には醸造責任者が最終的に品質をチェックしなければなりません。私は今まで日本中のビール、アメリカ中のビールの味を見ましたが、中には造り手自身が品質に満足していないにもかかわらず出荷されているようなものもありました。そのようなことは私たちには絶対に許されないことですし、他のビールメーカーや一人一人の造り手がきちんとした意識を持つことが大切だと思います。

ベアードビールの中であなたの一番のお気に入り？ 私にとっては今造っているビールが

全てお気に入りです。現在9種類の定番ビールを造っていて、それぞれが個性的な風味とアロマを持ち、それぞれがファンを持っています。季節限定ビールもいろいろあります。私はホップの効いたもの、たとえばペールエール、IPA、アンバーエールなどが大好きで、初めての醸造所を訪問する時は味の比較対象として持っています。訪れた醸造所のペールエールが美味しいと思ったら他のビールの味も見ます。まずはペールエールを飲んでみてあまり美味しくないと思ったらそこは早々に引き揚げて他に行きます。

毎日働いていられると毎日ビールの味を知るわけですから飲みまひ日は無いでしょう？ そうですね。発酵具合のみには味見が欠かせません。発酵が終わってコンディショニング段階に入ると、定期的に味をみるのがさらに重要



(Chris Poel & Bryan Baird outside the brewery in Numazu)

になります。そして一日の仕事が終わった時の一杯のビールほど美味しいものではありません。意識的に休肝日を作ることはありませんが、仕事で味見する時も体調が分かりますし、仕事が休みの日も体調は自分で分かりますから、体調が悪いと感じた時は飲まないこともあります。飲まない日が続くこともあります。それは意識してそうするというよりも結果としてそうなる感じです。

ビジネスとしてではなく、純粋にビール職人としての立場からみて、日本の地ビールの課題は何だと思いますか？ 日本にはもっと美味しい地ビールが生まれる環境が必要だと思います。ジャパンビアタイムズ創刊号の裏表紙にも書いてあったように「美味しくないビールは世の中の敵」です。思えば言いたい方に聞こえるかもしれませんがが事実を言い当てる言葉です。日本では漠然とした理由で「ビール職人」が生まれるケースがあまりにも多いように思います。「なあ、太郎君。キミはビールをよく飲むよね。自分で造ってみたいだろう」といった具合

です。そして醸造設備のメーカーから使い方の講習を受け、レシピを何種類か渡されて最後に握手を交わしたら「ビール職人」の誕生です。コンロやオープンを使い方を教わり料理のレシピを手にしたらそれで「料理人」の誕生でしょうか？ そんなことではダメでしょう。本物のビール職人になるためにはビール醸造学校に通って知識を身に付け、ちゃんとした醸造所で見習いとして経験も積む必要があります。日本には現在ビール醸造学校が無いので勉強するには海外に出るしかありません。しかしそうしたステップを経て本物のビール職人が日本でも何人か出てくれば、彼らが次の世代に技術と知識を伝えてくれることによって好ましい流れが出来てくると思います。

原料はどこから調達しているのですか？ 沼津産の原料も使っていると聞きましたが、 果物と野菜の大部分は、果樹園を経営しながら大工でもある私たちのパートナー、長倉さんから仕入れています。長倉さんの畑からはみかん、夏みかん、ゆず、かぼちゃ、緑茶、などがやってき

ます。その他の原料は知り合いやお客さん関係のルートを通じて仕入れています。原料が入荷したらレシピと照らし合わせながらこだわりのビール造りの開始です。

ビール造りの世界で未知の分野というのは残されているのでしょうか？ 原料、製造工程、技術、すべての分野で新しいものが常に出てきています。今後どういったものが新たに出てくるのか本当に分かりませんが、私たちは美味しいビールを造るためにユニークで独創的な材料、方法を常に追求しています。小細工を施すのではなく、洗練された美味しさを生み出すためのこだわりです。

醸造技術はどこで身に付けられたのですか？

1999年に自家製ビールを造り始め、楽しみながらやっていました。結構出来も良かったです。その後はビール造りに関する本やインターネットで情報収集したり、ブライアンのとこで働き始めたたりして技術を磨いてきました。ブライアンから教わったレシピの作成につい

Is there any undiscovered territory in brewing? There's always some new ingredient, process, or technology on the horizon, but what that might be, I don't have a clue. We're always on the lookout for something unique or original that we can use to enhance a beer. We'll never add something to a beer as a gimmick, only if we think it will complement and add to the beer, not take over the beer.

Where did you learn to brew? I started homebrewing in 1999 and quickly fell in love with the whole process -- and the end result, of course. Through books, magazines, the internet, and working for Bryan in the early days, I refined my brewing skills and attention to detail. Bryan was especially helpful in teaching me recipe formulation, and that was one part of my homebrewing that I was especially proud of. Homebrewers are always coming up with far-fetched ideas, so picking those that really do enhance the brewing process can sometimes be tricky. Having a mentor look me in the eye and tell me that an idea was crazy gave me an appreciation of the basic techniques that all good brewing is grounded in.

What is the hardest thing to grasp/master when learning to brew? This is a really hard question because I was shoved into an intense situation from my first day at Baird. I started April 1, 2009, and three weeks later, Bryan was heading to the States for the Craft Brewers Conference. So basically, I had to learn everything within that three weeks so I could keep things going while he was gone. Specifically, that meant relearning our small 250-liter system, getting up to par on our big 1000-liter system, becoming comfortable with sanitizing and cleaning

the tanks, and a whole lot more. The stress and pressure was huge, but I survived. In that first month in the brewery, I lost almost 10 kilos -- and it was the best experience of my life. Whenever a similar challenge presents itself now, I'm excited. And instead of merely surviving, I'm starting to kick ass!

Where do you envision the Japan craft beer industry being in, say, ten years? It's hard to predict the future, but I see a lot of parallels between the Japanese craft beer world now and the US 15 or 20 years ago. Back then in the States, you had a lot of pretenders starting breweries with nothing but a dream, with little or no knowledge to back them up. And quite frankly, a lot of the beer was sub-standard. That's the same situation that Japan is in now -- lots of gimmick beers, lots of people getting into the market for all the wrong reasons, lots of brewers who aren't educated enough to make a serious run at success -- and the resulting beer is often uninspiring. I truly hope that within the next decade, more and more Japanese brewers start breweries for the right reasons -- making good beer with high-quality ingredients in a way that brings character and distinction to the beer. Is it possible? I think so. But, as I mentioned before, Japanese brewers will have to make the sacrifice and go overseas in order to do it right. I truly hope this will happen -- ganbare!

Please check the next issue (summer) for features on Isekadoya, Hakkaisan and Helios.

でのノウハウがとても役に立ち、それは僕が造る自家製ビールの強みにもなっていました。自家製ビールを造っていると突発的なアイデアを思いついていると試してみるのが、ブライアンがいつも僕の突拍子もないアイデアを軌道修正してくれたお陰で、僕も美味しいビールを造るために基本的に必要なことは何かということを理解できるようになったと思います。

ビール造りを学ぶ時に一番難しいのは？ 難しい質問です。私の場合、ベアードビールで働き始めた初日からいきなり何でもやらなければいけないような状況でしたから。2009年4月1日が初日でしたが、その3週間後にはブライアンが地ビールの会合に出席するためアメリカに行ってしまうというので大変でした。彼が不在の間も設備を稼働させておかねばならないので、3週間の間に全部習得させられたわけです。具体的には、1000L仕込みのシステムを動かせるように、まず250L仕込みのオペレーションを復習し、タンクを洗浄

したり、設備の衛生に気を配ることに慣れ、その他にもたくさん覚えなさいといふことがありました。大変なストレスとプレッシャーでした。なんとかこなしました。最初の1カ月で10キロも体重が減ったくらい大変な思いをしましたが、それは同時にとても貴重な体験でもありました。今でも同じような難題が降りかかってくるがありますが、そのたびにワクワクするような興奮を覚えます。そしてただ生き残っていくだけでなく、美味しいビール造りにこれからは情熱を注いでいきます!

10年後、日本の地ビール業界はどうなっているでしょうか? 先のことは分かりませんが、今の日本は15~20年前のアメリカの状況に似ているといえることは言えます。当時アメリカにはビール造りに関する知識も経験も乏しく、あるのは夢だけというような人たちがたくさんいました。率直に言って、平均点以下のビールがたくさんありました。今の日本がそのような状況で、美味しくないと地ビールがたくさんありますね。ビール造りに手を出す動機もはっきりせ

ず、きちんと勉強もしていない人たちが造るビールは当然味気ないものになります。今後10年間で日本にもたくさんビールの造り手が現れ、材料や造り方にこだわりを持ち、美味しく個性的なビールを造りたいという気持ちを持って手造りビールに取り組んでくれることを切に願っています。そしてそのためには、先ほども言いましたが、これから美味しい地ビールを造ろうという人は時間を作って海外で本物のビール造りを学ぶべきだと思います。日本の有志たち、頑張れ!

次号(夏号)は、伊勢角屋麦酒、八海山泉ビール、ヘリオス酒造の特集です。

PINT-SIZED POEMS

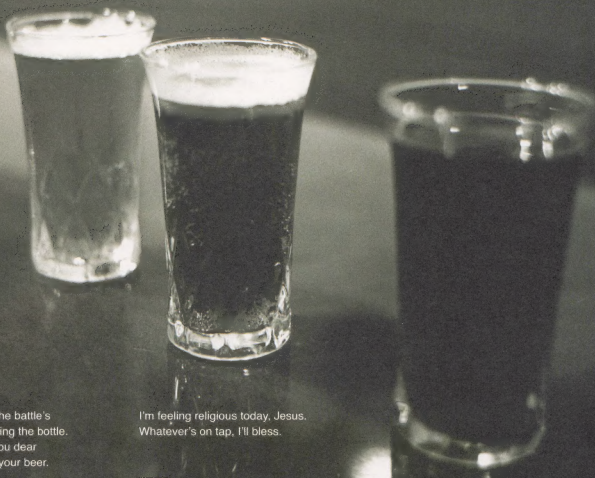
cold hanabi
could it be?
old Akiaki

no beer
this hangover kills
no life

冬花火
季節はずれの
秋味や

二日酔い
ビール怒んで
ビール飲む

by Taylor Mignon
(his poetry book Japlish Whiplash is
available from Printed Matter Press)



Half the battle's
Opening the bottle.
But you dear
Hold your beer.

I'm feeling religious today, Jesus.
Whatever's on tap, I'll bless.

戦いの
暫しの休息
ビール手に

敬虔な
クリスチャンでも
ビール狂

by Alan Botsford
<http://mamaist.com>

Featured beer: Kyoto Machiya Beer

CHARCOAL GRILL & BAR GREEN

SO GREEN SO GOOD

an eco-conscious restaurant in Yokohama



231-0668 NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL: 045-662-5993

平日/Weekdays: 16:00-26:00
週末/Weekends: 11:30-26:00
定休日: 火曜日/Closed Tuesdays

**3 CRAFT
BEERS
NOW ON
TAP!**

KOE MAGAZINE

Koe Magazine is a smart, bilingual culture journal that features art, photography and stimulating articles



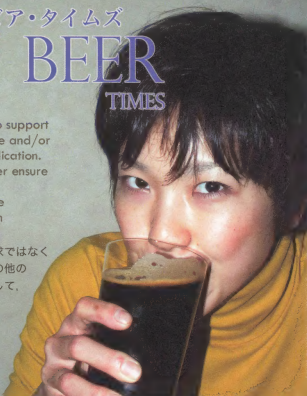
For more information, visit www.koemagazine.com

日本のクラフトビア（地ビール）マガジン
The Craft Beer Magazine of Japan

THE ジャパン・ビア・タイムズ JAPAN BEER TIMES

The primary objective of the Japan Beer Times is to support craft beer, not profit from it. Partners that advertise and/or provide logistical support, however, enable its publication. It necessarily runs as a responsible business to better ensure stability and longevity. We are always looking for like-minded partners so please contact us if you are interested in advertising. info@japanbeertimes.com

「ジャパン・ビア・タイムズ」の第一の目的は利益の追求ではなく地ビールを応援することですが、関係各位の広告掲載その他のご協力無しに本誌が存続していくことはできません。そして、安定して末長く愛されてこそ本誌の目的を全うできます。地ビールを応援しようという本誌の趣旨に賛同し、広告掲載をしていただける同志の方々、お気軽にご一報ください info@japanbeertimes.com



BAD BEER IS THE ENEMY.

JUST ASK YOUR DOCTOR, COUNSELOR OR BEST FRIEND.

美味しくないビールは
世の中の敵です。

scanned & edited
by kitsunebi

